

DAFTAR PUSTAKA

- Al Faridhi, K. K., Lunggani, A. T., dan Kusdiyantini, E. 2013. Penambahan Filtrat Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis* Willd.) sebagai Prebiotik dalam Pembuatan *Yoghurt* Sinbiotik. *Jurnal Bioma Berkala Ilmiah Biologi*, 15(2): 64-72. <http://dx.doi.org/10.14710/bioma.15.2.64-72>
- Amalia, N. R. P. dan Aminah, S. 2021. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Fisik dan Sensoris *Yoghurt* Susu Kecambah Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Cincau Hijau. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(1): 50-59. <https://doi.org/10.26714/jpg.11.1.2021.50-59>
- Andersen, C., Christensen, G., dan Burling, H. 2018. Novel Drinking *Yoghurt* and Process for Manufacture Thereof. *Arla Foods AMBA*.
- Andriani, A. D., Lokapirnasari, W. P., Karimah B., Hidanah, S., Al-Arif, M. A., Soeharsono, dan Harijani, N. 2020. Efektifitas Probiotik *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus rhamnosus* sebagai Pengganti Antibiotic Growth Promoter terhadap Total Kolesterol, Low Density Lipoprotein, dan High Density Lipoprotein Ayam Broiler. *Jurnal Medik Veteriner*, 3(1): 114-122. <https://doi.org/10.20473/jmv.vol3.iss1.2020.114-122>
- Annisaa, A. dan Afifah, D. N. 2015. Kadar Protein, Nilai Cerna Protein In Vitro dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplementasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 4(2): 365-371. <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i4.10112>
- AOAC. 2005. Official methods of Analysis of AOAC International. AOAC Inc., United States.
- Arfiani, Y. F. 2016. Uji Kadar Inulin Pada Beberapa Varietas Ubi Jalar di Kabupaten Ngawi Jawa Timur. Skripsi, UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta. <http://digilib.uin-suka.ac.id/id/eprint/21752>
- Aristya, A.L., A.M. Legowo, dan A.N. Al-Baarri. 2013. Total Asam, Total Yeast, dan Profil Protein Kefir Susu Kambing dengan Penambahan Jenis dan Konsentrasi Gula yang Berbeda. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4 (7): 39-48. <https://doi.org/10.26714/jpg.4.1.2013.%25p>
- Arkan, D. N., Setyawardani, T., dan Astuti, T. Y. 2021. Penggunaan Pektin dengan Persentase yang Berbeda terhadap Nilai pH dan Total Asam Tertitiasi *Yoghurt* Susu Sapi. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1): 1-7.
- Aydar, E. F., Tutuncu, S., dan Ozelik, B. 2020. "Plant-Based Milk Substitutes: Bioactive Compounds, Conventional and Novel Processes, Bioavailability

Studies, and Health Effects”. *Journal of Functional Foods*, 70: 1-15.
<https://doi.org/10.1016/j.jff.2020.103975>

- Azhari, F., Winarsa, R., Siswanto, Muzakhar, K., Utarti, E., Sutoyo, Arimurti, S. 2021. Growth of *Lactobacillus casei* FNCC0900 in Media Based Umbi Porang Plant. *Jurnal Berkala Saintek*, 9(2): 86-94.
<https://doi.org/10.19184/bst.v9i2.19034>
- Bahtiar, D. E., Pramono, Y. B., dan Nurwantoro. 2020. Potensi Tepung Umbi Gembili Pada *Yoghurt* Sinbiotik Terhadap Total Padatan Terlarut dan Total Asam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2): 123-126.
<https://doi.org/10.14710/jtp.v4i2.23912>
- Binda, S., Hill, C., Johansen, E., Obis, D., Pot, B., Sanders, M.E., Tremblay, A., dan Ouwehand, A.C. 2020. “Criteria to Qualify Microorganisms as “Probiotic” in Foods and Dietary Supplements”. *Frontiers in Microbiology*, 11 (1162): 1-9.
<https://doi.org/10.3389%2Ffmicb.2020.01662>
- Bostan, K., Alcaay, A. U., Yalcin, S., Vapur, U. E. dan Nizamlioglu, M. 2017. “Identification and Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditioanl Cone Yoghurt”. *Food Science and Biotechnology*, 26(6): 1625-1632. <http://dx.doi.org/10.1007/s10068-017-0222-z>
- BSN. 2009. SNI 7552:2009: Minuman Susu Fermentasi Berperisa. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Cahyani, S. O., Dwiloka, B., dan Rizqiati, H. 2019. Perubahan Sifat Fisikokimia dan Mutu Hedonik Kefir Air Kelapa Hijau (*Cocos nucifera* L.) dengan Penambahan High Fructose Syrup (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 96-103. <https://doi.org/10.14710/jtp.v3i1.22514>
- Chatterjee, C., Gleddie, S., dan Xiao, C.W. 2018. “Soybean Bioactive Peptides and Their Functional Properties”. *Nutrients*, 10(9): 1211-1227.
<https://doi.org/10.3390/nu10091211>
- Chen, C., Zhao, S., Hao, G., Yu, H., Tian, H., dan Zhao, G. 2017. “Role of Lactic Acid Bacteria on the Yoghurt Flavour: A Review”. *International Journal of Food Properties*, 20(1): 316-330.
<https://doi.org/10.1080/10942912.2017.1295988>
- Dahlan, H.A. dan Sani, N.A. 2017. “The Interaction Effect of Mixing Starter Cultures on Homemade Natural Yogurt’s pH and Viscosity”. *International Journal of Food Studies*, 6(2): 152-158.
<https://doi.org/10.7455/ijfs/6.2.2017.a3>
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., dan Setiani, B. E. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul, dan Kacang Merah terhadap Sifat Fisik

Cookies. Journal of Nutrition College, 9(3): 180-186.
<https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27046>

- Delavari, M., Pourahmad, R., dan Sokutifar, R. 2014. Production of Low Fat Synbiotic Yogurt Containing *Lactobacillus plantarum* and Inulin. *Advances in Environmental Biology*, 8(11): 17-24.
- Desnilasari, D. dan Lestari, N. P. A. 2014. Formulasi Minuman Sinbiotik dengan Penambahan *Puree* Pisang Ambon dan Inulin Menggunakan Inokulum *Lactobacillus casei*. *Jurnal Agritech*, 34(3): 257-265.
<https://doi.org/10.22146/agritech.9453>
- Dhineshkumar, V. dan Ramasamy, D. 2016. “Studies on Development of Yoghurt Flavoured with Beetroot (*Beta vulgaris L.*)”. *International Journal of Advanced Research in Biological Sciences*, 3(2): 108-117.
<http://s-o-i.org/1.15/ijarbs-2016-3-2-17>
- Dewi, L. K. dan Panunggal, B. 2016. Analisis Kadar Saponin dan Total Bakteri Asam Laktat Pada Yogurt Ganyong Sinbiotik Substitusi Kacang Merah. *Journal of Nutrition College*, 5(1): 14-19.
<https://doi.org/10.14710/jnc.v5i1.16351>
- Fadilah, U., Wijaya, I. M. M., dan Antara N. S. 2018. Studi Pengaruh pH Awal Media dan Lama Fermentasi Pada Proses Produksi Etanol dari Hidrolisat Tepung Biji Nangka dengan Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 6(2): 92-102.
<http://dx.doi.org/10.24843/JRMA.2018.v06.i02.p01>
- Faradila, S., Suthama, N., dan Sukamto, B. 2016. Kombinasi Inulin Umbi Dahlia-*Lactobacillus* sp yang Mengoptimalkan Perkembangan Mikroflora Usus dan Pertumbuhan Persilangan Ayam Pelung-Leghorn. *Jurnal Veteriner*, 17(2): 168-175. <http://dx.doi.org/10.19087/jveteriner.2016.17.2.168>
- Fauziyah, A., Marliyati, S. A., dan Kustiyah, L. 2017. Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan, dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(2): 147-152. <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.2.147-152>
- Fergusson, A. S. 2017. pH and Probiotics. *Colorado Science and Engineering*, 1-18.
- Fidina, N., Sukarminah, E., Sumanti, D.M. 2018. “The Effects of the Addition of Banana Puree to the Total Number of Total Probiotic Bacteria, pH Value and Organoleptic Characteristics of the Synbiotic Yogurt Made from Goat Milk and Banana Puree”. *Journal of Industrial and Information Technology in Agriculture*, 2(1): 12-21.

- Gobbetti, M. dan Minervini, F. 2014. *Encyclopedia of Food Microbiology (Second Edition)*.
- Grasso, N., Miravalles, L. A., dan O'Mahony, J. A. 2020. Composition, Physicochemical and Sensorial Properties of Commercial Plant-Based Yogurts. *Foods*, 9(3): 1-11. <https://doi.org/10.3390/foods9030252>
- Gul, O., Atalar, I., Mortas, M., dan Dervisoglu, M. 2018. Rheological, Textural, Colour and Sensorial Properties of Kefir Produced with Buffalo Milk using Kefir Grains and Starter Culture: A Comparison with Cows' Milk Kefir. *International Journal of Dairy Technology*, 71(1): 73-80. <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12503>
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E, dan Handoko, Y. A. 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan *Yoghurt* yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, 8(1): 13-19. <http://dx.doi.org/10.21831/jsd.v8i1.24261>
- Herianto, E., Efendi, R., dan Zalfiatri, Y. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Umbi Dahlia. *JOM Faperta*, 5(1): 1-11.
- Herminiati, A. 2012. Umbi Dahlia: Potensi, Peranan, dan Prospek Pengembangannya. *Jurnal Pangan*, 21(4): 397-406.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu, dan Mulyani, S. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, dan Sifat Organoleptik *Yoghurt Drink* dari Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 160-167.
- Horiza, H., Azhar, M., dan Efendi, J. 2017. Ekstraksi dan Karakterisasi Inulin dari Umbi Dahlia Segar dan Disimpan. *Jurnal Eksakta*, 18(1): 31-39. <https://doi.org/10.24036/eksakta/vol18-iss01/14>
- Irmawati, F. M., Ishartani, D., dan Affandi, D. R. 2018. Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundinacea L.*) sebagai Pengganti Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1): 3-14.
- Ismawati, N., Nurwantoro, Pramono, Y. B. 2016. Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3): 89-93. <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.181>
- Iskandar, Y. M., Pudjiraharti, S., dan Ratnaningrum, D. 2014. Kandungan Inulin dari Umbi Dahlia yang Ditanam Pada Jenis Tanah Vertisol, Inceptisol, dan

Andisol. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 16(1): 25-31.
<https://doi.org/10.14203/jkti.v16i1.5>

- Jasmine, R. O., Fadhilla, R., Melani, V., Ronitawati, P., dan Angkasa, D. 2020. *Stirred Yogurt* Berbasis Sari Kacang Merah dan Sari Buah Naga Merah Berpotensi sebagai Sumber Serat dan Antioksidan. *Darussalam Nutrition Journal*, 4(2): 82-93. <http://dx.doi.org/10.21111/dnj.v4i2.3999>
- Jonathan, H. A., Fitriawati, I. N., Arief, I. I., Soenarno, M. S., dan Mulyono, R. H. 2022. Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yogurt Probiotik dengan Penambahan Buah merah (*Pandanus conodeous* L.). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(1): 34-41. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.1.34-41>
- Kamaluddin, M. J. N. dan Handayani, M. N. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Pepaya. *EDUFORTECH*, 3(1): 24-32.
- Karti, E., Nurismanto, R., dan Suharfiyanti, E. 2018. Kajian Proporsi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) pada Pembuatan *Yoghurt*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2): 72-81. <https://doi.org/10.33005/jtp.v12i2.1291>
- Kim, H.J. dan Han, M.J. 2019. "The Fermentation Characteristics of Soy Yogurt with Different Content of D-allulose and Sucrose Fermented by Lactic Acid Bacteria from Kimchi". *Food Science and Biotechnology*, 28(4): 1155- 1161. <https://doi.org/10.1007%2Fs10068-019-00560-5>
- Krisnaningsih, A.T., Radiati, L.E., Purwadi, Evanuarini, H., dan Rosyidi, D. 2019. "The Effect of Incubation Time to the Physicochemical and Microbial Properties of Yoghurt with Local Taro (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) Starch as Stabilizer". *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 7(2): 547-554. <http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.7.2.23>
- Kumalaningsih, S., Pulungan, M. H., dan Raisyah. 2016. Substitusi Sari Kacang Merah dengan Susu Sapi dalam Pembuatan *Yoghurt*. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5(2): 54-60. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2016.005.02.1>
- Liu, Y.W., Liong, M.T., dan Tsai, Y.C. 2018. "New Perspectives of *Lactobacillus plantarum* as a Probiotic: The Gut-Heart-Brain Axis". *Journal of Microbiology*, 56(9): 601-613. <https://doi.org/10.1007/s12275-018-8079-2>
- Lopez, E.M., Palou, E., Malo, A.L. 2014. "Probiotic Viability and Storage Stability of Yogurts and Fermented Milks Prepared with Several Mixtures of Lactic Acid Bacteria". *Journal of Dairy Science*, 97(5): 2578-2590. <https://doi.org/10.3168/jds.2013-7551>

- Mananga, M. J., Didier, K. B., Taptue, C. K. 2021. Nutritional and Antinutritional Characteristics of Ten Red Bean Cultivars (*Phaseolus vulgaris* L.) from Cameroon. *International Journal of Biochemistry Research and Review*, 30(4): 1-14. <http://dx.doi.org/10.9734/ijberr/2021/v30i430259>
- Mangunwidjaja, D., Rahayuningsih, M., dan Suparwati, R. 2014. Pengaruh Konsentrasi Enzim dan Waktu Hidrolisis Enzimatis Terhadap Mutu Fruktooligosakarida dari Inulin Umbi Dahlia. *E-Jurnal Agroindustri Indonesia*, 3(1): 189-199.
- Natasya, N. W. A. dan Wikandari, P. R. 2022. Pengaruh Lama Fermentasi Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dengan Kultur Starter *Lactobacillus plantarum* B1765 Terhadap Produksi Fruktooligosakarida. *UNESA Journal of Chemistry*, 11(2): 88-96. <https://doi.org/10.26740/ujc.v11n2.p88-96>
- Nowshin, H., Devnath, K., Begum, A.A., dan Mazumder, A.R. 2018. "Effects of Soaking and Grinding Conditions on Anti-Nutrient and Nutrient Contents of Soy Milk". *Journal of Bangladesh Agricultural University*, 16(1): 158-163. <http://dx.doi.org/10.3329/jbau.v16i1.350>
- Nurchahyo, E., Saleh, C., dan Hartono, B. P. 2019. Pengontrol Suhu Pada Pasteurisasi Susu Di Kube PSP Desa Kemiri Kecamatan Jabung Malang. *Jurnal Teknik Industri ITN Malang*, 1-9. <https://doi.org/10.36040/industri.v9i2.343>
- Nurhikmat, A., Suratmo, B., Bintoro, N., dan Suharwadji. 2016. Pengaruh Suhu Dan Waktu Sterilisasi Terhadap Nilai F dan Kondisi Fisik Kaleng Kemasan Pada Pengalengan Gudeg. *AGRITECH*, 36(1): 71-78. <https://doi.org/10.22146/agritech.10714>
- Othman, M., Ariff, A. B., Solis, L. R., dan Halim, M. 2017. Extractive Fermentation of Lactic Acid in Lactic Acid Bacteria Cultivation: A Review. *Frontiers in Microbiology*, 8: 1-7. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2017.02285>
- Oyedeji, A.B., Mellem, J.J., dan Ijabadeniyi, O.A. 2018. "Improvement of Some Quality Attributes of Soymilk Through Optimization of Selected Soybean Sprouting Parameters Using Response Surface Methodology". *CyTA – Journal of Food*, 16(1): 230-237. <https://doi.org/10.1080/19476337.2017.1388292>
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., dan Ishartani, D. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1): 20-29.

- Purwantiningsih, T. I., Bria, M. A. B., dan Kia, K. W. 2022. Kadar Protein dan Lemak *Yoghurt* yang Terbuat dari Jenis dan Jumlah Kultur yang Berbeda. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1): 66-73.
- Putri, Y.S., Kusharyati, D.F., dan Pramono, H. 2020. “Kualitas *Yoghurt* dengan Penambahan *Bifidobacterium* sp. Bb2E”. *BioEksakta: Jurnal Ilmiah Biologi Unsoed*, 2(1): 49-55. <https://doi.org/10.20884/1.bioe.2020.2.1.1802>
- Putriningtyas, N. D. dan Wahyuningsih, S. 2017. Potensi *Yogurt* Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kandungan Protein, Lemak, dan Flavonoid. *Jurnal Gizi Indonesia*, 6(1): 37-43. <https://doi.org/10.14710/jgi.6.1.37-43>
- Rahmadi, A. 2018. Bakteri Asam Laktat dan Mandai Cempedak. Mulawarman University Press. Samarinda.
- Rahman, I. R., Nurkhasanah, Kumalasari, I. 2019. Optimasi Komposisi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* pada *Yogurt* Terfortifikasi Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin) sebagai Antibakteri terhadap *Escherichia coli*. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 6(2): 99-106. <https://doi.org/10.7454/psr.v6i2.4459>
- Rahayunia, S., Mukarlina, Rusmiyanto, E. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin) Terhadap Kualitas dan Penerimaan Organoleptik Pada *Yoghurt*. *Jurnal Protobiont*, 7(2): 1-9.
- Rahmayuni, Hamzah, F., dan Nofiyana, F. 2013. Penambahan Madu dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah. *SAGU*, 12(1): 25-33.
- Ranasinghe, J.G.S. dan Perera, W.T.R. 2016. “Prevalence of *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* Stability in Commercially Available *Yogurts* in Sri Lanka”. *Asian Journal of Medical Sciences*, 7(5): 97-101. <https://doi.org/10.3126/ajms.v7i5.14326>
- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., dan Tambunan, A. R. 2016. Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 18(1): 63-71. <https://doi.org/10.14203/jkti.v18i01.41>
- Rohman, E. dan Maharani, S. 2020. Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis Terhadap Produk *Yoghurt*. *Edufortech*, 5(2): 97-107.
- Rudiyanto, Wulandari, D. R., dan Ermayanti, T. M. 2018. Pertumbuhan Kultur Tunas *Dahlia* sp. Pada Media MS dengan Pengurangan Kadar Gula dan Tutup Tabung Berventilasi. *Jurnal UMJ*, 184-195.

- Sari, N. M. R. E., Wisaniyasa, N. W., dan Wiadnyani, A. A. I. S. 2020. Studi Kadar Gizi, Serat, dan Antosianin Tepung Kacang Merah dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Itepa*, 9(3): 282-289. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i03.p04>
- Sekarningrum, A. S. dan Seveline. 2020. Pembuatan *Yoghurt* Sinbiotik Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Penggunaan Bakteri Asam Laktat dengan Penambahan Prebiotik. *Jurnal Bioindustri*, 2(2): 476-486. <https://doi.org/10.31326/jbio.v2i2.655>
- Sidhu, M.K., Lyu, F., Sharkie, T.P., Ajlouni, S., dan Ranadheera, S. 2020. “Probiotic Yogurt Fortified with Chickpea Flour: Physico-Chemical Properties and Probiotic Survival during Storage and Simulated Gastrointestinal Transit”. *Foods*, 9(9): 1144-1157. <https://doi.org/10.3390/foods9091144>
- Sieuwerds, S. 2016. “Microbial Interactions in the Yoghurt Consortium: Current Status and Product Implications”. *SOJ Microbiology and Infectious Diseases*, 4(2): 1-5. <http://dx.doi.org/10.15226/sojmid/4/2/00150>
- Sihaloho, A. N., Purba, R., dan Sihombing, N. 2019. Respon Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Kacang Merah (*Vigna angularis*) dengan Pemberian Pupuk NPK dan Pupuk Kascing. *Jurnal Ilmiah Rhizobia*, 1(2): 108-117. <https://dx.doi.org/10.36985/rhizobia.v8i2.76>
- Silva, M. N., Tagliapietra, B. L., Flores, V. A., dan Richards, N. S. P. S. 2021. In Vitro Test to Evaluate Survival in the Gastrointestinal Tract of Commercial Probiotics. *Journal of Current Research in Food Science*, 4: 320-325.
- Song, Y., Sun, Z., Guo, C., Wu, Y., Liu, W., Yu, J. Menghe, B., Yang, R., dan Zhang, H. 2016. “Genetic Diversity and Population Structure of *Lactobacillus delbrueckii* subspecies *bulgaricus* Isolated from Naturally Fermented Dairy Foods”. *Scientific Reports*, 6(22704): 1-8. <https://doi.org/10.1038/s22704>
- Suhaeni. 2018. Uji Total Asam dan Organoleptik *Yoghurt* Katuk (*Sauropus androgynous*). *Jurnal Dinamika*, 9(2): 21-28.
- Tsania, I. L., Hidayati, I., dan Jariyah, I. A. 2021. Uji Prebiotik Mangga Manalagi Terhadap Pertumbuhan *Lactobacillus plantarum* secara *In Vitro*. *Jurnal Al-Azhar Indonesia*, 6(2): 102-108. <https://dx.doi.org/10.36722/sst.v6i2.823>
- Undugoda, L.J.S. dan Nilmini, A.H.L. 2019. “Effect of Lactic Acid Microbial Ratio of *Yoghurt* Starter Culture in *Yoghurt* Fermentation and Reduction of Post Acidification”. *Journal of Food and Industrial Microbiology*, 5(1): 1-6.

- Uriot, O., Denis, S., Junjua, M., Roussel, Y., Dary-Mourot, A., Blanquet-Diot, S. 2017. “*Streptococcus thermophilus*: From Yogurt Starter to a New Promising Probiotic Candidate?”. *Journal of Functional Foods*, 37: 74-89. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2017.07.038>
- Utami, C. R. 2018. Karakteristik Minuman Probiotik Fermentasi *Lactobacillus casei* dari Sari Buah Salak. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1): 1-9. <https://doi.org/10.35891/tp.v9i1.932>
- Vareltzis, P., Adamopoulos, K., Stavrakakis, E., Stefanakis, A., dan Goula, A. 2016. Approaches to Minimise Yoghurt Syneresis in Simulated Tzatziki Sauce Preparation. *International Journal of Dairy Technology*, 69(2): 191-199. <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12238>
- Vera-Pena, M.Y. dan Rodriguez, W.L.R. 2020. “Effect of pH on the Growth of Three Lactic Acid Bacteria Strains Isolated from Sour Cream”. *Journal of Faculty of Sciences Universitas Scientiarum*, 25(2): 341-358. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.SC25-2.eopo>
- Widiastiti, I. G. A. A. M., Putra, I. W. W. P., Duniaji, A. S., dan Darmayanti, I. P. 2019. Analisis Potensi Beberapa Larutan Pengencer Pada Uji Antibakteri Teh Temu Putih (*Curcuma zedoaria* (Berg.) Roscoe) Terhadap *Escherichia coli*. *Scientific Journal of Food Technology*, 6(2): 117-125.
- Yamauchi, R., Maguin, E., Horiuchi, H., Hosokawa, M., dan Sasaki, Y. 2021. “The Critical Role of Urease in Yogurt Fermentation with Various Combinations of *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*”. *Journal of Dairy Science*, 102(2): 1033-1043. <https://doi.org/10.3168/jds.2018-15192>
- Yang, Y., Zhao, C., Diao, M., Zhong, S., Sun, M., Sun, B., Ye, H., dan Zhang, T. 2018. The Prebiotic Activity of Simulated Gastric and Intestinal Digesta of Polysaccharides from the *Hericium erinaceus*. *Molecules*, 23 (3158): 1-14. <https://doi.org/10.3390/molecules23123158>
- Yuliana, R., Kusdiyantini, E., dan Izzati, M. 2014. Potensi Tepung Umbi Dahlia dan Ekstrak Inulin Dahlia Sebagai Sumber Karbon Dalam .Produksi Fruktooligosakarida (FOS) Oleh Khamir *Kluyveromyces marxianus* DUCC-Y-003. *Jurnal BIOMA*, 16(1): 39-49. <https://doi.org/10.14710/bioma.16.1.39-49>
- Zubaidah, E. dan Akhadiana, W. 2013. Comparative Study of Inulin Extracts from Dahlia, Yam, and Gembili Tubers as Prebiotic. *Food and Nutrition Sciences*, 4: 8-12. <http://dx.doi.org/10.4236/fns.2013.411A002>
- Zubairi, S. I. dan Nurzahim, Z. 2021. Yoghurt Drink Spoilage Profiles: Characterization of Physicochemical Properties and Coliform Potability

Analysis. *Arabian Journal of Chemistry*, 14(9): 1-8.

Zulaikhah, S. R. dan Fitria, R. 2020. Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan Yogurt Buah Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Sains Peternakan*, 8(2):77-83. <https://doi.org/10.21067/jsp.v8i2.4678>

